

5月13日（金）

「今日の給食」

今日の給食は

黒砂糖パン

魚のムニエル

大豆のトマト煮

ABC マカロニスープ

牛乳 　　　　　　です。



今日は鮭を使ったムニエルです。ムニエルはフランス料理の調理法のひとつで、下味を付けた魚に小麦粉をまぶし、バターで焼いたものです。本来はフライパンなどの直火で焼きますが、給食では小麦粉をまぶした後に、溶かしたバターを上から塗って焼きました。